

SUPERFOOD PILZE

FUNGI
FOOD
THE BETTER WAY

- 1 Guter Geschmack wegen Umami-Aroma
- 2 Fleischige Textur
- 3 Enthalten alle essenziellen Aminosäuren
- 4 Anti-Aging-Effekt wegen Spermidinen
- 5 Ballaststoffreich durch Beta-Glucan
- 6 Stärkung des Immunsystems



FÜR EINE GUTE ZUKUNFT



GERINGE CO₂ EMISSIONEN

0,95 kg/kg Pilz



VERTICAL FARMING

Platzsparender Anbau auf 12 Etagen,
3 Stockwerke übereinander



WASSERVERBRAUCH

16 l/kg Pilz

vs

15.000 l/kg
Rindfleisch



INDOOR FARMING

Ermöglicht 40 Ernten pro Jahr



NACHHALTIG HERGESTELLT



UMWELTFREUNDLICHE WÄRME

aus einem regionalen Biomasseheizwerk



EIGENE PV-ANLAGE

> 300 kWh



KEINE VERWENDUNG VON FOSSILEN BRENNSTOFFEN

